

**- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA**

**- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA**

- DATA: 07 / 03 / 2016  
 - NOME SCUOLA: SECONDARIA BOLGARE  
 - Ora Inizio Intervento: 13:30 Ora Termine Intervento: 14:20  
 - Nome e Cognome membro commissione mensa: ROBERTA NISOU - NINA PEZZOLI

orario arrivo pasti 13:35 orario Inizio Distribuzione: 13:35 n° commensali presenti: 67

**MENÙ**

MENÙ Settimana n. 2 di rotazione mensile

✓ Il menù previsto coincide con quello servito? si  no

Se la risposta è "NO", indicare la portata prevista e con quale portata è stata sostituita.

Portata prevista: PASTA E CECI

Portata servita: RISOTTO ALLA PARMIGIANA

**VALUTAZIONE ASSAGGIO:**

Indicare ogni portata e per ciascuna valutare i descrittori (ove possibile) barrando con la "X" la propria valutazione.

1° PIATTO: RISOTTO ALLA PARMIGIANA

COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	
	sgradevole		mediocre		buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	
SAPORE	sgradevole		mediocre		stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle		dura		invitante			
ODORE	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante			
ASPETTO	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante			

2° PIATTO: BRESOLA DI MANZO

COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	
	sgradevole		mediocre		buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	
SAPORE	sgradevole		mediocre		stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle		dura		invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		
ODORE	sgradevole		gradevole		invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPETTO	sgradevole		gradevole		invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		

CONTORNO: CORNED

COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	
	sgradevole		mediocre		buone	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	
SAPORE	sgradevole		mediocre		stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle		dura		invitante			
ODORE	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPETTO	sgradevole		gradevole		invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		

FRUTTA/DOLCE: KIWI

MATURAZIONE	acerba		matura	<input checked="" type="checkbox"/>	troppo matura		presenza di marciume	

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante		
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante		

PANE	raffermo	molle	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante
------	----------	-------	--------	-------------------------------------	-----------

### GRADIMENTO PERCENTUALE

Barrare con la "X" la percentuale di alunni e insegnanti che hanno gradito le diverse portate.

	20%	35%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO						95%
2° PIATTO						95%
CONTORNO		<input checked="" type="checkbox"/>				
FRUTTA/DOLCE			<input checked="" type="checkbox"/>			
PANE					<input checked="" type="checkbox"/>	

### CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	buona
CI SONO INSETTI?			si	no
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si	no
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?			si	no
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?			si	no

### CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	Molto adeguato
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	Molto adeguato
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO	inadeguato	adeguato	Molto adeguato
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: \_\_\_\_\_

---



---



---



---

FIRMA: \_\_\_\_\_

*Luci Pacciarini*